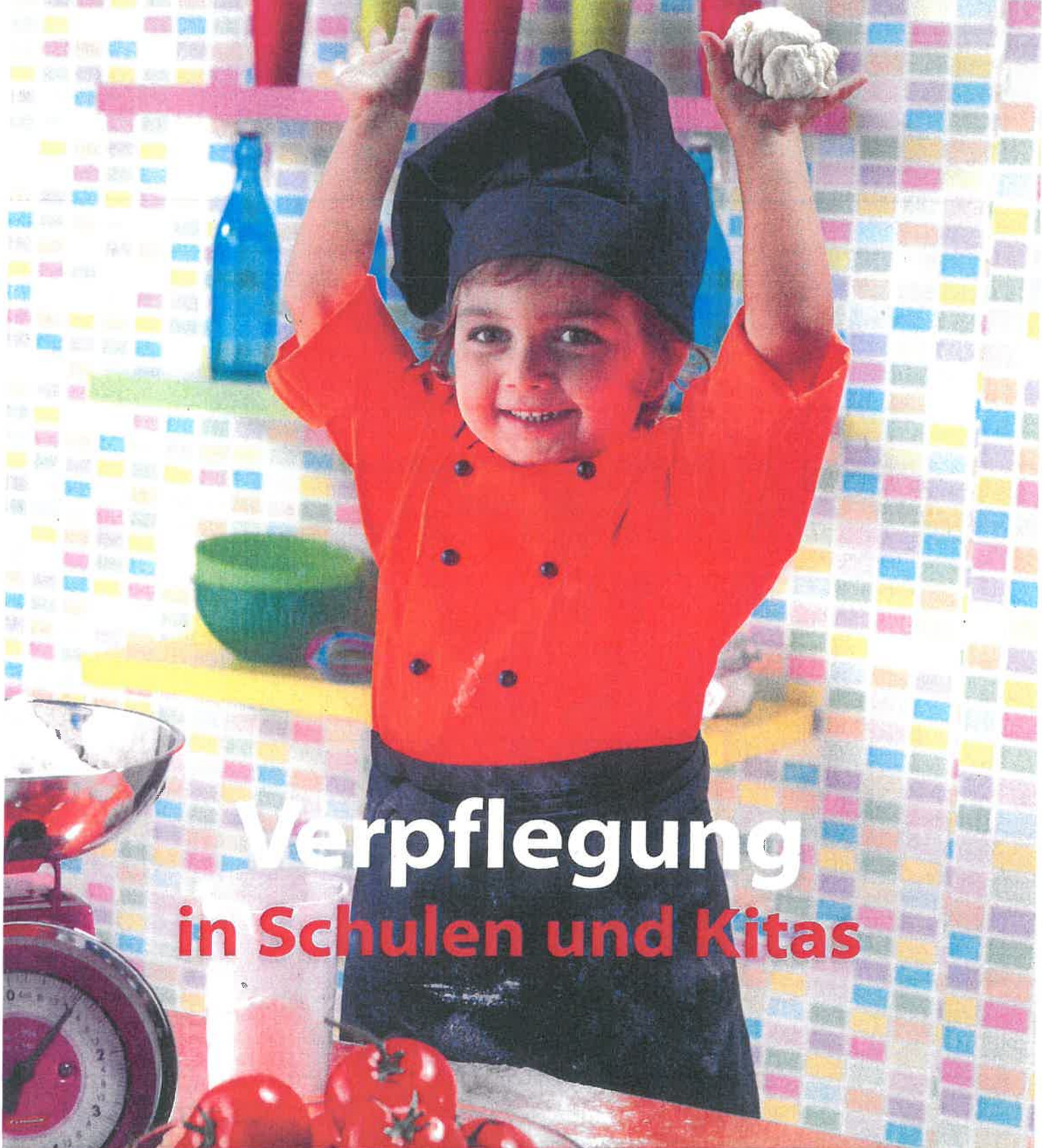


Schülermenü



Verpflegung
in Schulen und Kitas

Jahreskompendium 2015/2016



Das Schulnetzwerk in Göttingen ist ein Erfolgsmodell

Heiko Dylla steht mit Stolz in der Küche der Geschwister Scholl Gesamtschule in Göttingen. Gerade ist wieder ein Tag erfolgreich geschafft, das Tagesgericht, Frikadellen mit Kartoffelpüree und Gemüse, alternativ ein vegetarischer Gemüseauflauf kam bei den Schülern gut an. Darüber hinaus können sich die jungen Gäste täglich an einem abwechslungsreichen Salat- und Nudelbuffet bedienen.

Rund 1.300 Essen werden an diesem Schulstandort täglich zubereitet. Aus dieser Produktionsküche werden nicht nur die hauseigenen Schüler und Schülerinnen versorgt, sondern auch umliegende Einrichtungen. So verlassen um 10.30 Uhr rund 550 Kita-Essen die Küche. Um 11.30 Uhr beginnt die Essenausgabe in der Schulmensa für die nahegelegene Grundschule. Um 12 Uhr kommt der erste Jahr-

gang aus der Gesamtschule und um 13 Uhr folgen die älteren Schülerinnen und Schüler. Das Team von Küchenleiter Dylla umfasst 15 Mitarbeiter, davon zwei gelernte Köche. Dylla stammt selbst aus einer Gastronomen-Familie und kennt sich mit der neuesten Technik bestens gut aus. „Die Geräte müssen sich ergänzen. Teamarbeit ist auch bei Mensch und Maschine wichtig. Dadurch bin ich flexibel und kann gute Qualität anbieten.“ Auf die Frage was zum Thema Schulverpflegung noch wichtig ist, antwortet Dylla: „Kinder schätzen Gewohnheit und Konstanz. Die Präsentation der Speisen ist ein wichtiger Faktor aber auch der freundliche Umgang mit den Schülern trägt viel zur Akzeptanz des Schulessens bei. Die Mitarbeiter an der Ausgabe behandeln die Schüler und Schülerinnen wie Gäste und diese freundliche Offenheit kommt positiv wieder zurück.“



Qualitätsentwicklungskonzept der Stadt Göttingen

An der Geschwister Scholl Gesamtschule befindet sich eine von vier Produktionsküchen, die im Rahmen des Qualitätsentwicklungskonzeptes der Stadt Göttingen betrieben werden. Diese Küche wurde 2012 saniert und neu eröffnet. Federfüh-

KONTAKT

Anja Köchermann
Stadt Göttingen
Hiroshimaplatz 1-4 · 37083 Göttingen
Tel.: 0511 400 3393
Fax: 0511 400 2970
www.goettingen.de



rend für das Göttinger Modell zur Schulverpflegung ist Anja Köchermann, Diplom Ökotrophologin und Fachdienstleiterin der städtischen Küchenbetriebe. „Es ist ein Vorteil, wenn wir in allen Küchen nach einem Prinzip arbeiten. Ebenso wenn in allen Küchen die gleichen Geräte stehen, damit minimieren wir in Vertretungssituationen und bei Personalrotationen die Einarbeitungszeiten und reduzieren Bedienungsfehler“, meint Köchermann.

Insgesamt werden 27 Schulen in 21 Schulmensen und 13 Kitas in Göttingen von den städtischen Küchenbetrieben versorgt. In Schulzeiten bereiten die vier Produktionsküchen bis zu 5.500 Essen pro Tag zu.

Diese agieren als frische Mischküche mit zeitgemäßem Convenience-Anteil nach dem Motto regional, saisonal und nachhaltig.

Eigens für Göttingen entwickeltes Verfahren „Cool & Cook“

Die reine Warmverpflegung wurde in vielen externen Schulmensen durch ein eigens für Göttingen entwickeltes Verfahren „Cool & Cook“ qualitativ aufgewertet. Nach diesem Prinzip werden „sensible“ Speisekomponenten täglich frisch und gekühlt aus der Produktionsküche angeliefert und erst zeitnah zur Speisenausgabe in den Schulmensen gegart.

Das entlastet einerseits die Produktions-

küchen und gewährleistet Garqualität bei sensiblen Produkten. Brokkoli z.B. wird immer vor Ort auf den Punkt gegart. In regelmäßigen Speiseplanbesprechungen mit den Schulen wird gemeinsam über die Menüplanung entschieden.

Rahmenbedingungen und DGE-Qualitätsstandards berücksichtigt

Köchermann hat eigens für die Stadt Göttingen dieses Verpflegungskonzept aufgebaut, das die Rahmenbedingungen an

den verschiedenen Standorten und Einrichtungen sowie die DGE-Qualitätsstandards berücksichtigt und den Bedürfnissen der „jungen Gäste“ gerecht wird. Wenn Produktions- und Personalkapazitäten sinnvoll zusammengelegt werden, ergeben sich Synergien.

Dieses Qualitätsentwicklungskonzept für die Schul- und Kitaverpflegung kann für Städte und Kommunen von Interesse sein, die nach einer qualitativen und wirtschaftlich tragfähigen Lösung suchen.

SERVICE

Probieren geht über studieren:

RATIONAL GarenLive

Erleben Sie ganz unverbindlich die Möglichkeiten eines SelfCookingCenter® und besuchen Sie eines unserer kostenlosen Events in Ihrer Nähe.

Zusammen mit unserem Küchenmeister testen Sie das SelfCookingCenter® unter realen Bedingungen. Rufen Sie uns an!

Termine unter:
www.rational-online.de oder
Tel. 0 81 91 / 327 387

